



MARCHESI DI BAROLO
Antiche Cantine in Barolo



COLLEZIONE 2021



COLLEZIONE 2021


MARCHESI di BAROLO
Antiche Cantine in Barolo

Pag. 4


AZIENDA AGRICOLA
CASCINA BRUCIATA
BARBARESCO - ITALIA

Pag. 26


ELENA FUCCI

Pag. 29


MONTELEONE

Pag. 33


FIASCONARO

Pag. 38


CHAMPAGNE
MAILLY
GRAND CRU

Pag. 36



MARCHESI DI BAROLO

Antiche Cantine in Barolo



IL BAROLO, ALCHEMIA DI UNA STORIA D'AMORE

Il Barolo è un vino rosso, famoso e apprezzato in tutto il mondo, capace di conquistare e sedurre con il suo sapore anche i palati più raffinati ed esigenti. La magia di questo vino comincia nel 1806 con una storia d'amore, quella tra il Marchese di Barolo, Carlo Tancredi Falletti e una nobildonna francese: Juliette Colbert de Maulévrier, discendente del ministro delle finanze del Re Sole.

Juliette Colbert de Maulévrier, trasferitasi dopo le nozze nella tenuta del Marchese di Barolo intuì immediatamente che i vigneti che la circondavano godevano, per suolo e microclima, di una posizione particolarmente propizia e favorevole, capace di portare a perfetto compimento la maturazione dell'uva Nebbiolo.

Per quest'uva ricca e preziosa realizzò magnifiche cantine, per consentirne la completa fermentazione e l'affinamento in grandi botti di rovere pregiato. A questo nobile Nebbiolo potente e austero con un sapore ancor più unico ed esclusivo, come da tradizione francese, diede il nome di Barolo in onore dalla sua terra d'origine.





Ancor oggi nasce così il vino Barolo capace di regalare al palato non solo un gusto superbo, ma anche poesia e incanto, ancor più per tutti coloro che hanno il privilegio di poterlo degustare nel suo luogo di origine contemplando, tra un sorseggiare e l'altro, un paesaggio incantevole, magico, ricco di cultura, tradizione e passione sempre in fermento.

Anna ed Ernesto Abbona, insieme ai figli Valentina e Davide, forti di una grande esperienza oltre che vinicola anche umana, si pongono infatti come fedeli interpreti delle diversità dei luoghi e dei vitigni autoctoni, rispettandone e preservandone rigorosamente la tipicità grazie alla vinificazione delle uve provenienti da vigneti propri e da viticoltori conferenti selezionati in tanti anni di attività, privilegiando la collocazione e la capacità di coltivazione dei singoli vigneti.

La mission di Marchesi di Barolo consiste nel saper coniugare tradizione ed evoluzione, accostando alle antiche tecniche vitivinicole la capacità di proporre il Barolo in chiave contemporanea, secondo i gusti ed i trend eno-gastronomici del più autentico e ricercato Made in Italy.





Crus Storici Magnum



CANNUBI
Barolo

Denominazione di Origine Controllata
e Garantita

Cannubi è la collina lunga e gradualmente crescente posta al centro dell'area del Barolo. Le colline più alte che la circondano, la proteggono dalle perturbazioni e dall'eccessiva ventilazione. E' costituita da argille, miste a sabbie finissime, impregnate di una forte componente calcarea. Le qualità del suolo ed il suo microclima donano a Cannubi un'eccezionale completezza ed equilibrio, sintesi armonica tra struttura e profumi, ed una grande eleganza nei tannini, associando la prontezza del consumo ad una longevità straordinaria.



SARMASSA
Barolo

Denominazione di Origine Controllata
e Garantita

Sarmassa è esposta a Sud-Est, su un fianco di collina di buona pendenza. Il terreno è prevalentemente calcareo-argilloso, molto compatto, in grado di conferire al vino una struttura caratterizzata da un'ampia concentrazione di sali minerali e oligoelementi. La presenza di sassi, associata all'argilla, limita la vegetazione del vitigno nebbiolo e predispone le viti a risentire prontamente delle variazioni climatiche, favorendo la perfetta maturazione dei grappoli. E' il Cru a maturazione più tardiva: il vino è molto strutturato, con intensa colorazione, tannico e particolarmente longevo.



PEIRAGAL
Barbera d'Alba

Denominazione di Origine Controllata

Peiragal è un antico termine dialettale, che identifica colline caratterizzate da grandi formazioni di terreno calcareo-argilloso molto compatto. Queste condizioni limitano parecchio l'assorbimento delle precipitazioni atmosferiche, favorendo un radicamento molto profondo delle viti alla ricerca dell'umidità che risale, per capillarità, dagli strati profondi del suolo. Il risultato è la produzione di grappoli spargoli e, quindi, di un vino assai strutturato, con moderata acidità e presenza alcolica sempre ben bilanciata.



CANNUBI
Barolo

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Cannubi è la collina lunga e gradualmente crescente posta al centro dell'area del Barolo. Le colline più alte che la circondano, la proteggono dalle perturbazioni e dall'eccessiva ventilazione. E' costituita da argille, miste a sabbie finissime, impregnate di una forte componente calcarea. Le qualità del suolo ed il suo microclima donano a Cannubi un'eccezionale completezza ed equilibrio, sintesi armonica tra struttura e profumi, ed una grande eleganza nei tannini, associando la prontezza del consumo ad una longevità straordinaria.



SARMASSA
Barolo

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Sarmassa è esposta a Sud-Est, su un fianco di collina di buona pendenza. Il terreno è prevalentemente calcareo-argilloso, molto compatto, in grado di conferire al vino una struttura caratterizzata da un'ampia concentrazione di sali minerali e oligoelementi. La presenza di sassi, associata all'argilla, limita la vegetazione del vitigno nebbiolo e predispone le viti a risentire prontamente delle variazioni climatiche, favorendo la perfetta maturazione dei grappoli. E' il Cru a maturazione più tardiva: il vino è molto strutturato, con intensa colorazione, tannico e particolarmente longevo.



SARMASSA
Barolo

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Edizione Limitata 10 Anni

Alle caratteristiche climatiche, specifiche del millesimo, si sommano le tipiche influenze del terreno: la potenza del Barolo Sarmassa deriva da un suolo prevalentemente calcareo-argilloso, con una notevole percentuale di sassi. E' stata così necessaria una lenta maturazione, prima nelle botti di rovere e, poi, in bottiglia, per permettere alla componente tannica di maturare e al bouquet di esprimersi nella sua interezza. Ora, dopo dieci anni, questo vino mostra una maturità ben espressa ed è possibile apprezzare pienamente ciò che la natura ha creato e l'uomo ha plasmato.



COSTE DI ROSE
Barolo

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Le uve provengono esclusivamente dalla prestigiosa collina, denominata Coste di Rose, esposta in pieno Est, nel territorio del Comune di Barolo. La buona pendenza e la qualità del suolo, a medio tenore di calcare, ma particolarmente ricco di sabbie quarzose e limo poggianti su strati compatti di arenaria, favoriscono la produzione di vini di immediata piacevolezza, equilibrio ed armonia, con profumi intensi, che ricordano la menta selvatica.



SERRAGRILLI
Barbaresco
Denominazione di Origine Controllata
e Garantita

Serragrilli è una dolce collina nel Comune di Neive esposta completamente a Sud-Ovest, dove i grappoli di nebbiolo ricevono i raggi del sole fino a tarda sera. Il terreno presenta una struttura ed una composizione uniforme: il suolo è compatto e la correlazione tra macro e microelementi è omogenea. Riconosciuta come zona ad alta vocazione viticola produce un vino di grande piacevolezza, al gusto deciso e corposo, ma, nello stesso tempo, armonico ed equilibrato, con tannini dolci, mai troppo in evidenza.



ROCCHERI
Nebbiolo d'Alba
Denominazione di Origine
Controllata

Il nebbiolo è il vitigno che più fedelmente trasferisce le qualità dei suoli ai grappoli: dalle colline calcareo argillose estrae sali minerali e oligoelementi che ne arricchiscono la struttura, dai terreni ricchi di sabbie e limo preleva profumi fragranti e fruttati. L'unione di queste qualità realizza un vino di grande completezza ed armonia, con un'ampia espressione del bouquet. Il colore è rosso rubino intenso. Il profumo unisce i sentori fruttati del lampone e quelli eterei e speziati della viola e della vaniglia. Il sapore è ampio, armonico, con tannini dolci ed eleganti.



PEIRAGAL
Barbera d'Alba
Denominazione di Origine
Controllata

Peiragal è un antico termine dialettale, che identifica colline caratterizzate da grandi formazioni di terreno calcareo-argilloso molto compatto. Queste condizioni limitano parecchio l'assorbimento delle precipitazioni atmosferiche, favorendo un radicamento molto profondo delle viti alla ricerca dell'umidità che risale, per capillarità, dagli strati profondi del suolo. Il risultato è la produzione di grappoli spargoli e, quindi, di un vino assai strutturato, con moderata acidità e presenza alcolica sempre ben bilanciata.



BOSSÈT
Dolcetto d'Alba
Denominazione di Origine
Controllata

Il vitigno Dolcetto d'Alba, per esprimere in maniera ottimale le sue peculiarità, predilige vigneti di buona pendenza formati prevalentemente da terreni calcarei, piuttosto sciolti, con un'elevata presenza di sabbia quarzosa, alternata a strati compatti di arenaria grigia. Questa composizione del suolo, infatti, conferisce alla vite una vigoria molto modesta e esalta le caratteristiche di tipicità del Dolcetto d'Alba che, per sua natura, produce un vino fresco, fragrante e fruttato, con un netto profumo che ricorda la ciliegia marasca.

Barolo del Comune di Barolo

BAROLO

Denominazione di Origine Controllata
e Garantita

DEL COMUNE DI BAROLO

Nelle migliori annate una parte dei Barolo ottenuti dai Crus Storici di proprietà dell'azienda posti all'interno del Comune di Barolo, vinificati separatamente, viene successivamente assemblata ed affinata in tradizionali botti di rovere di Slavonia, in modo da realizzare la migliore cuvée, grazie all'apporto delle peculiari caratteristiche dei singoli vigneti ed all'andamento climatico del millesimo.



Bottiglia ml 750



Magnum ml 1500



Jeroboam ml 3000



Mathusalem ml 6000



BAROLO

Denominazione di Origine Controllata
e Garantita

• RISERVA •

I vigneti con suoli particolarmente ricchi di argilla e calcare, che alla vista si presentano come Terre Bianche, donano alle uve ed ai vini una struttura importante ed un ricco patrimonio di tannini, in grado di assicurare grande longevità. Per valorizzare questa ricchezza, il Barolo Riserva matura in botti di grandi dimensioni, le stesse scelte anticamente come ideali a questa lenta evoluzione del vino e conclude il suo affinamento in bottiglia per permettere ai vari componenti di fondersi perfettamente tra loro e donarci un vino pienamente espresso e capace di una lunghissima vita.



BARBARESCO

Denominazione di Origine Controllata
e Garantita

• RISERVA •

Il Barbaresco Riserva nasce da vigne caratterizzate da suoli compatti, ricchi di argilla e calcare appena coperti da un leggero mantello di sabbie quarzose e limo finissimo, che donano ai vini che ne originano concentrazione e complessità uniche. È necessario un anno intero di permanenza in botti di grandi dimensioni per armonizzarne le note estrattive ed educarne la tannicità. Il successivo affinamento in bottiglia gli permette di raggiungere l'eleganza e la complessità che rendono la sua degustazione un'esperienza esaltante.



BAROLO

Denominazione di Origine Controllata
e Garantita

—••• TRADIZIONE •••—

L'uva proviene da vigneti esposti ad Est e Sud-Est, su colline di buona pendenza, caratterizzate da terreni prevalentemente calcareo argillosi, con buona presenza di sabbia quarzosa, in grado di assicurare al vino un'ampia struttura, ricca di oligoelementi e dotarlo di un carattere vigoroso ma equilibrato e garantire un'ampia espressione del bouquet. L'uva, raccolta a mano, giunge perfettamente integra in cantina, dove viene diraspata e pigiata delicatamente e posta a fermentare a temperatura controllata. Viene poi affinato per almeno 18 mesi, inizialmente in botti di rovere di piccola dimensione, e successivamente nelle tradizionali botti di rovere di Slavonia di grande capacità.

Bottiglia ml 750

Mezza Bottiglia ml 375



BARBARESCO

Denominazione di Origine Controllata
e Garantita

—••• TRADIZIONE •••—

Le uve provengono dai comuni di Barbaresco e Neive. I vigneti, su colline di buona pendenza, sono caratterizzati da terreni calcareo argillosi, di medio impasto, in grado di apportare un'ampia struttura, abbondanza di oligoelementi e garantire un'immediata espressione del bouquet. L'uva, raccolta a mano, giunge perfettamente integra in cantina, dove viene diraspata e pigiata delicatamente e posta a fermentare a temperatura controllata. Viene poi affinato per almeno 1 anno nelle tradizionali botti di rovere di Slavonia.



MICHET
Nebbiolo d'Alba
Denominazione di Origine Controllata

Il nebbiolo è un vitigno molto eclettico. Dalle colline calcareo argillose estrae abbondanza di oli-
goelementi che ne arricchiscono la struttura; dai terreni ricchi di sabbie quarzose e limo preleva
profumi fragranti e fruttati. La presenza di uve della varietà Michet, caratterizzata da grappoli pic-
coli e spargoli, arricchisce il vino di colore ed estratto. Il colore è rosso rubino, tendente al granato.
Il profumo unisce i sentori fruttati del lampone e quelli eterei e speziati della viola e della vaniglia.
Il sapore è ampio, con tannini dolci, mai troppo in evidenza. Delicata la nota boisé.

Magnum ml 1500

Bottiglia ml 750

Mezza Bottiglia ml 375



RUVEI
Barbera d'Alba
 Denominazione di Origine Controllata

La Barbera d'Alba è il più tradizionale dei vini piemontesi. L'uva proviene da vigneti caratterizzati da terreni prevalentemente calcareo argillosi, in grado di assicurare al vino una struttura eccellente e dotarlo di un carattere vigoroso ma equilibrato. L'uva, raccolta a mano, viene portata rapidamente in cantina, diraspata e pigiata delicatamente. Il profumo è fresco, con note fruttate che ricordano la mora, la confettura di frutti rossi e sentori speziati di vaniglia e nocciola tostata. Il gusto è pieno e avvolgente, con una vena acidula appena evidente che dona fragranza e freschezza. Netta, ma ben amalgamata con le restanti sensazioni, la nota boisé.

Magnum ml 1500

Bottiglia ml 750

Mezza Bottiglia ml 375



RURÈ
Barbera d'Asti

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Abbiamo allevato questa varietà nel cuore della sua terra d'origine: un'area straordinariamente vocata grazie ai suoi terreni marnosi e argillosi ricoperti da un manto copioso di sabbie finissime e limo. Questa composizione ben bilanciata dona grande equilibrio ed armonia. Al carattere esuberante e vigoroso si unisce la freschezza e la fragranza proprie dei vini giovani e fragranti. Il profumo è fresco, con note fruttate che ricordano la mora, la confettura di frutti rossi e sentori speziati di vaniglia e nocciola tostata. Il gusto è pieno e avvolgente.



PIEMONTE
Grignolino

Denominazione di Origine Controllata

Le uve provengono da colline caratterizzate da terreni calcareo marnosi, di medio impasto, in cui prevalgono le frazioni fini, cioè limo, argille finissime e sabbie quarzose mescolate ad arenaria, in grado di apportare un'immediata espressione del bouquet. Il colore, tipico del vitigno, si presenta rosso rubino scarico con sfumature aranciate. Il profumo è fresco, vivace, con netto sentore di pepe bianco, genziana e spezie delicate. Il sapore è asciutto, gradevolmente acidulo, vivo, lievemente tannico, con caratteristico retrogusto di mandorla.



MADONNA DEL DONO
Dolcetto d'Alba

Denominazione di Origine Controllata

Le uve provengono interamente dai vigneti siti nell'area collinare delle Langhe albesi. Le viti vengono allevate su colline di buona pendenza, caratterizzate da terreno prevalentemente calcareo, piuttosto sciolto, con un'elevata presenza di sabbia quarzosa e limo finissimo, alternati a strati compatti di arenaria grigia. Questa particolare composizione dei suoli e la fermentazione a temperatura controllata esalta le caratteristiche di tipicità del vitigno Dolcetto d'Alba che, per sua natura, produce un vino fresco, fragrante e fruttato, con un netto profumo che ricorda immediatamente la ciliegia marasca.

Bottiglia ml 750

Mezza Bottiglia ml 375



ROERO ARNEIS

Denominazione di Origine Controllata
e Garantita

Le uve provengono da vigneti situati sulle colline del Roero. Nel Roero, di formazione geologica più recente rispetto alle Langhe, i terreni sono prevalentemente calcareo silicei, particolarmente ricchi di sabbie quarzose mescolate a strati sottili e friabili di arenaria. Le colline si presentano in genere molto ripide e scoscese, di forte pendenza. Il colore è giallo paglierino, a volte con un pallido accenno color oro antico. Il profumo è fruttato con netto sentore di nocciola verde. Il sapore è fresco, fragrante, delicatamente minerale.

Bottiglia ml 750

Mezza Bottiglia ml 375

GAVI

Denominazione di Origine Controllata
e Garantita

DEL COMUNE DI GAVI

I vigneti sono collocati interamente nel territorio del comune di Gavi. Le colline, di media pendenza, sono costituite in prevalenza da terreno argilloso calcareo e marne sabbiose compatte in grado di conferire al vino una struttura caratterizzata da un'ampia concentrazione di sali minerali e oligoelementi e permetterne una rapida espressione del bouquet. Il colore è giallo paglierino con riflessi verdolini. Il profumo intenso e fine ricorda la mela golden e le mandorle verdi. Netto è il sentore di fiori di camomilla. Al sapore è elegante, armonico e persistente, sapido, con note minerali equilibrate.

GAVI

Denominazione di Origine Controllata
e Garantita

Le uve provengono da vigneti allevati su colline di media pendenza caratterizzate da marne ad impasto medio in cui prevalgono le frazioni fini, cioè limo e sabbie quarzose che apportano profumi delicati, rispetto all'argilla che conferisce al vino la struttura, caratterizzata da una buona presenza di sali minerali e oligoelementi. Il colore è giallo paglierino con riflessi verdolini. Il profumo è fruttato e floreale con un netto sentore di fiori di camomilla. Il sapore è armonico e di spiccata sapidità.

Bottiglia ml 750

Mezza Bottiglia ml 375

Bric Amel

"Bric Amel" è un sogno che nasce soprattutto dall'attenzione alla sostenibilità ambientale e alle operazioni agronomiche di qualità, elementi che assumono un'importanza ancora maggiore nei nostri straordinari territori di Langhe e Roero, Patrimonio dell'umanità UNESCO e terre di eccezionale valore naturalistico e di antica tradizione vitivinicola.

Un progetto che coinvolge proprio questi luoghi e i diversi vitigni qui coltivati: grazie all'attento lavoro in vigna sono state ricostituite condizioni favorevoli alla vita degli insetti, testimoniate dalla presenza di alveari accanto alle vigne, con colonie di api attratte dal nettare dei fiori di acacia che circondano i vigneti.

Al contempo una nuova sfida e una grande opportunità per la nostra azienda, fortemente impegnata nella promozione della storia e della tradizione della regione Piemonte e dei vini tipici che qui nascono, che oggi si pone come collegamento tra la memoria e l'innovazione che i tempi moderni offrono.

Il nome ne racchiude già l'anima: Bric (Bricco in Italian), dove i terreni calcarei - ricchi di sabbie quarzose e argille finissime - garantiscono un'ampia struttura ed un'immediata espressione del bouquet; Amel (miele, nel nostro dialetto piemontese) simbolo di quella pienezza e complessità che le uve, maturate nella nostra terra, possono unire in un'eccellente varietà di profumi, così come i fiori di campo possono fondersi in un prodotto unico, potente e delicato allo stesso tempo.



MIELE DI ACACIA

Bric Amel è un miele limpido, fragrante, fruttato, dal sapore delicato e persistente: così pregiato anche per la fioritura molto breve ed intensa dei fiori di acacia.

Nasce su colline ripide, sui "bricchi", là dove le vigne si contendono lo spazio con i boschi, in particolare quelli di acacia: una pianta spontanea, dalla crescita disordinata, ben radicata e, quindi, molto adatta per tenuta dei suoli scoscesi, ma coi fusti coperti di spine e dalle chiome così folte da rendere difficile, anche per i trifolau, penetrare nei boschi. Come il vino, il miele deve tutte le sue caratteristiche alla natura: territorio, microclima, piante, api e salubrità dell'ambiente.

"Bric Amel" è la sublimazione di una bontà che trae origine da luoghi ove la viticoltura è esercitata in modo sostenibile, con grande rispetto per l'ambiente e attenzione a mantenere il più possibile inalterato il suo equilibrio.





BRIC AMEL
Langhe
Denominazione di Origine Controllata

“Bric Amel”, due parole che esprimono l’anima di questo vino: il Bricco, la sommità delle colline, i cui terreni calcarei, ricchi di sabbie quarzose e argille finissime, garantiscono un’ampia struttura e un’immediata espressione del bouquet; l’amel, simbolo di quella pienezza e complessità che l’uva, maturata su quei terreni, sa coniugare in un’ampia varietà di profumi, così come i fiori di campo sanno amalgamarsi in un prodotto unico, potente e delicato allo stesso tempo: il miele, nel dialetto langarolo “Amel”. Il sapore è pieno, fresco, sapido e fragrante, delicatamente minerale.

Magnum ml 1500

Bottiglia ml 750

Mezza Bottiglia ml 375

BRIC AMEL
Langhe Nebbiolo
Denominazione di Origine Controllata

Le Langhe presentano una straordinaria varietà di suoli e il nebbiolo è un vitigno molto eclettico che dai terreni ricchi di sabbie quarzose e limo finissimo preleva profumi fragranti e fruttati. Il risultato è un vino di grande armonia già in gioventù, con tannini educati e un’ampia e immediata espressione del bouquet. Il colore è rosso rubino, brillante, con lieve riflesso malva. Il profumo si apre con sentori fruttati di lampone, ribes, mentre sullo sfondo fa capolino una nota floreale di rosa. Il sapore è accattivante, con la freschezza della gioventù che si unisce alla morbidezza della frutta matura. Il tannino, appena avvertibile, netta il palato.



GATIÈ
Brachetto d'Acqui
Denominazione di Origine Controllata
e Garantita

Data la limitata produzione e la pregiata tipicità, il Brachetto d'Acqui è il vino dolce per le grandi occasioni della tradizione piemontese, ideale con i desserts e la pasticceria secca. Con spuma fine e persistente, di colore cerasuolo, profumo aromatico intenso tendente al muschiato ed al geranio; sapore dolce molto piacevole.



**MALVASIA DI
CASTELNUOVO DON BOSCO**
Denominazione di Origine Controllata

Grazie alla vivace personalità con cui si presenta, la Malvasia di Castelnuovo Don Bosco esprime il carattere della sua zona di origine. Con spuma fine e persistente, colore rosso cerasuolo, profumo intenso con nette sensazioni di mirtillo e fragoline selvatiche; sapore dolce. Ottimo per le crostate di frutta.



ZAGARA
Moscato d'Asti
Denominazione di Origine Controllata
e Garantita

Le uve provengono da vigneti allevati su colline caratterizzate da marne ad impasto medio in cui, rispetto al calcare, prevalgono le frazioni fini, cioè sabbie quarzose e limo finissimo, in grado di apportare abbondanza di oligoelementi garantendo contemporaneamente un'immediata espressione del bouquet. Il perlage è fine ed abbondante, il colore è giallo paglierino con riflessi dorati. Il profumo è intenso, ricco di sentori aromatici: si riconoscono i fiori d'arancio, pesco e albicocco. E' piacevole bevanda dissetante in qualsiasi momento della giornata, in particolare dopo l'attività sportiva.



ASTI SPUMANTE
Denominazione di Origine Controllata
e Garantita

L'uva Moscato d'Asti proviene da vigneti di ottima giacitura nelle Langhe. Le viti vengono allevate su colline di buona pendenza, caratterizzate da terreno prevalentemente calcareo, piuttosto sciolto, con un'elevata presenza di sabbia quarzosa e limo finissimo. Questa composizione del suolo, esalta le caratteristiche aromatiche tipiche del vitigno Moscato. Il mosto è posto a fermentare lungamente in autoclave: la spuma è, quindi, persistente, il perlage fine ed abbondante. Il profumo è aromatico, intenso, tendente ai fiori d'arancio. Il sapore dolce ricorda le sensazioni olfattive.

Barolo Chinato



BAROLO CHINATO
Vino aromatizzato

Dal Barolo invecchiato almeno quattro anni, già DOCG, e la macerazione di corteccia di china calissaia, garofano ed altre spezie che si rifanno ad un'antica tradizione si ottiene questo prezioso aperitivo-digestivo che possiede rare caratteristiche di piacevolezza. Una piccola aggiunta di alcol da vino e zucchero, contribuiscono ad una perfetta armonia. Colore rosso granato con orli aranciati, profumo aromatico intenso che ricorda le spezie orientali con cui è prodotto, gusto dolce, caldo e pieno con finale amarognolo della genziana.

Grappa



**GRAPPA
DI BAROLO 42°**

Le vinacce provenienti dalla pressatura soffice delle uve provenienti dai migliori vigneti della zona classica del Barolo, vengono immediatamente distillate in piccoli alambicchi di rame discontinui a vapore. Colore bianco brillante e trasparente. Profumo caratteristico molto intenso e penetrante. Gusto forte e pieno, caldo e asciutto, molto persistente.



Con uvetta aromatizzata al Moscato d'Asti Docg Zagara e fragranti canditi d'arancia.



Esclusivamente con uvetta aromatizzata al Moscato d'Asti Docg Zagara.

Segno di riconoscimento inconfondibile dei prodotti da forno Fiasconaro è la lievitazione naturale, un lentissimo processo di fermentazione che dura ben 36 ore.

La lievitazione naturale ha origine nella "madre", un nucleo di pasta fermentata a cui vengono aggiunte, progressivamente, acqua e farina.

E' un procedimento che, da sempre, si rinnova mantenendosi uguale a sé stesso e con lo stesso ritmo, e che, per verificarsi, esige abilità, attenzione e, soprattutto, il non impiego di additivi chimici e di conservanti, pur garantendo al prodotto una "vita" sorprendentemente lunga.

La pasta lievitata mediante questo processo assolutamente naturale offre caratteristiche qualitative, a livello di leggerezza e fragranza, uniche e non eguagliabili.

- Lavorazione artigianale
- Accurata selezione e genuinità delle materie prime
- Affidabilità e altissima qualità dei prodotti



Le confezioni

Astucci in cartoncino azzurro



da 1 bottiglia



da 2 bottiglie



da 1 Magnum

Astucci in cartoncino oro



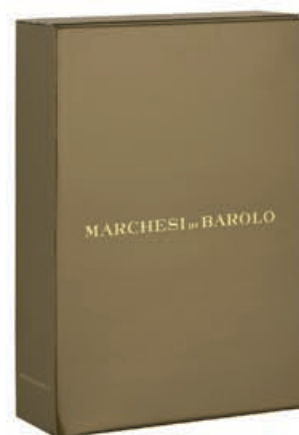
da 1 bottiglia



da 1 Magnum



da 2 bottiglie



da 3 bottiglie

Astucci in legno massello



da 1 bottiglia



da 2 bottiglie



da 3 bottiglie



da 4 bottiglie



da 6 bottiglie

AZIENDA  AGRICOLA

CASCINA BRUCIATA

BARBARESCO - ITALIA

LA TRADIZIONE, CON UNO SGUARDO RIVOLTO AL FUTURO

Ci sono sempre storie di famiglia dietro alle cantine più rinomate: quella passione per il vino che si tramanda di generazione in generazione e che diventa amore per ognuno dei preziosi momenti che vanno dall'allevamento della vite fino alla degustazione del calice.

Anche la storia dell'azienda agricola **Cascina Bruciata** si intreccia con quella di alcune famiglie, fino ad arrivare alla **famiglia Abbona**, già proprietaria di Marchesi di Barolo, che la acquisisce nel 2016, conscia del suo **grande valore**.

Rio Sordo è uno dei **Cru storici del Barbaresco**, da sempre terra di vini eleganti, raffinati e corposi. Deve il nome al corso d'acqua che scorre nel sottosuolo, una presenza silenziosa capace di mantenere costante l'approvvigionamento idrico e di regolare il rapporto tra suolo e viti.

Un territorio di notevole interesse enologico, situato nella parte più classica della zona di origine del Barbaresco Docc, dove la cura dei vigneti e l'attenzione per tutto il processo di vinificazione sono fondamentali per trarre da queste uve meravigliose, vini strutturati e raffinati, ormai conosciuti in tutto il mondo.

Cascina Bruciata rappresenta quello che la famiglia Abbona a sempre perseguito: **tradizione con uno sguardo rivolto al futuro, amore per le proprie radici, rispetto per i luoghi** nei quali viviamo.





MAGNUM
BARBARESCO RIO SORDO RISERVA
 Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Forma di allevamento e potatura: contropalliera con potatura a Guyot.
 Vinificazione: diraspigiatura soffice dell'uva appena raccolta, fermentazione spontanea alla temperatura di 30° C con macerazione sulle bucce per circa 15-20 giorni. Fermentazione malolattica spontanea in acciaio. Affinamento in piccoli fusti di rovere francese per 24 mesi. Il vino viene messo in bottiglia e affinato per ulteriori 2 anni.



BARBARESCO RIO SORDO RISERVA
 Denominazione di Origine Controllata e Garantita



BARBARESCO
 Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vitigno: Nebbiolo, vigneto di 40 anni.
 Forma di allevamento e potatura: contropalliera con potatura a Guyot.
 Vinificazione: diraspigiatura soffice dell'uva appena raccolta, fermentazione spontanea alla temperatura di 30° C con macerazione sulle bucce per circa 15 giorni. Fermentazione malolattica spontanea in acciaio. Affinamento in piccoli botti di rovere di Slavonia per 24 mesi.



da 1 bottiglia



da 2 bottiglie



da 1 Magnum



da 6 bottiglie

Aglianico del Vulture



Uno dei più grandi complimenti che è stato rivolto al TITOLO, tra gli altri vini, è la riconoscibilità fondata sulla rappresentatività del territorio da cui nasce: vigneti del Sud Italia, in una zona interna e di montagna posti a 600 metri di altezza, su terreni di origine vulcanica.

Passeggiando tra i filari è sempre ben visibile a poche centinaia di metri il Monte Vulture, l'antico vulcano spento che ha dato origine ai costoni lavici caratterizzati da un terreno fortemente minerale, dal colore scuro e pozzolanico, su cui si può chiaramente leggere la storia e la vita del vulcano, le sue fasi eruttive, composte da colate laviche, di lapilli o di ceneri, intervallati da fasi di stasi composte da strati di argilla.

Tutto questo si ritrova nel bicchiere quando si assapora i profumi e il gusto del vino.





TITOLO
Aglianico del Vulture
Denominazione di Origine Controllata

Sulle colline vulcaniche del Vulture, Elena e suo papà Salvatore lavorano con passione per far crescere ed esaltare i caratteri inconfondibili ed unici dell'unico vinoda loro prodotto: il Titolo. Il colore è rosso rubino intenso, con spiccati riflessi granati. Il profumo è ampio, complesso, decisamente fruttato ed etereo, con nitidi sentori speziati. Sentori spiccati di confettura di ciliegie, ribes, di rosmarino, tabacco e cannella, con accenti di vaniglia. Il sapore secco, caldo, di ampia struttura e lunga persistenza aromatica. Vino di spiccata personalità.



TITOLO BY AMPHORA

Denominazione: Aglianico del Vulture DOC

Le uve, provenienti da vigneti caratterizzati da suolo vulcanico posizionati ai piedi del Monte Vulture, sono raccolte manualmente, selezionate e diraspate ad acini quasi interi.

TITOLO by AMPHORA affina per 18 mesi in anfore di terracotta non trattate, provenienti da Impruneta.

La fermentazione alcolica e la macerazione sulle bucce avvengono a temperatura controllata con continui delestages e rimontaggi. Successivamente la svinatura e la fermentazione malolattica, continuano sempre all'interno delle anfore.



TITOLO SUPERIORE

Denominazione: Aglianico del Vulture DOCG Superiore

Le uve provengono da terreni vulcanici composti da strati di roccia vulcanica (pozzolana), lapilli e ceneri intervallati da strati di argilla, tipici dei vigneti ai piedi del Monte Vulture, un antico vulcano spento, cuore della produzione dell'Aglianico del Vulture.

L'uva raccolta a mano in piccole ceste viene direttamente portata in cantina, diraspata e selezionata su tavolo di cernita. Ad acini interi viene immessa nelle cisterne d'acciaio per la fermentazione alcolica e la macerazione sulle bucce.

Il risultato è un vino concentrato, ricco ed equilibrato dal colore rubino intenso.



TITOLO PINK EDITION

Denominazione: Igt Basilicata Rosato

Le uve provengono da vigneti posizionati ai piedi del Monte Vulture, un antico vulcano spento nel borgo di Barile, cuore della produzione dell'Aglianico del Vulture.

L'uva, raccolta a mano nella parte più giovane e vigorosa del vigneto, viene posta in piccole ceste e raffreddata, diraspata e ad acini quasi interi viene immessa in cisterne d'acciaio per la fermentazione alcolica e la criomacerazione, per circa 4 giorni.

Segue una pressatura soffice e la stabilizzazione in cisterne d'acciaio per circa 2 mesi e mezzo. Il vino ottenuto viene quindi filtrato ed imbottigliato dove resta in riposo per ulteriori 2 mesi.



SCEG

SCEG nasce nel 2016 dal desiderio di aiutare alcuni amici di nonno Generoso, tutti appartenenti al club degli ultranovantenni che hanno passato tutta la vita nei vigneti. Considerata la loro età, oggi, hanno difficoltà a condurre i loro piccoli vigneti e rischiano di perdere tutto il lavoro di una vita. Elena Fucci ha così deciso di prendere sotto supervisione i loro vigneti e provare a fare un vino che sia espressione della loro terra. Le particelle sono quattro nel borgo di Barile ai piedi del Monte Vulture, con esposizione a sud e sud-est. I vigneti si estendono per quasi 1,5 ettari con viti di oltre 70 anni. La vinificazione è stata attenta al fine di avere un vino fresco, con una facile bevibilità. Le macerazioni non prolungate e l'utilizzo di botti da 500 litri hanno reso l'impatto del legno meno invasivo, sui preziosi sentori e aromi di queste vecchie viti.

SCEG è il termine Arbereshe per indicare il frutto del melograno, simbolo di buona fortuna, ricchezza e prosperità. Un omaggio alla tradizione dei contadini.



MONTELEONE



Il progetto di Giulia e Benedetto Monteleone prende forma nel luglio 2017, con l'acquisto di una piccola tenuta a pochi passi dal fiume Alcantara, nel cuore del Parco dell'Etna. Le vigne, molto vecchie, si trovano ad un'altitudine di 500 metri, poco lontane dall'antica Cuba bizantina di Santa Domenica. Nel corso degli anni successivi l'azienda viene ampliata attraverso l'acquisto di alcune antiche vigne e la loro sistemazione. Ad oggi la Monteleone conta poco più di cinque ettari, dislocati su due versanti del vulcano: nord ed est.

Dalle uve coltivate nel versante nord vengono prodotti i vini rossi: l'Etna Rosso Doc, il Qubba Etna Rosso Doc e il Rumex Etna Rosso Doc (quest'ultimo da un'antica vigna a piede franco). Sul versante est invece, più vocato per altitudine e microclima alla produzione del Carricante, (varietà a bacca bianca autoctona dell'Etna) vengono coltivate le uve che danno vita ai bianchi Etna Doc: Etna Bianco ed Anthemis Etna Bianco.

La filosofia produttiva della Monteleone è incentrata sull'artigianalità e questo approccio permette all'azienda di curare con estrema attenzione ogni fase del processo che trasforma l'uva in vino: dalla vigna alla bottiglia.

Se si dovesse individuare poi una nota comune a tutti i vini Monteleone, questa sarebbe la capacità di esprimere, con eleganza, un territorio unico e ricco di sfumature come l'Etna: il vulcano più alto d'Europa in cui si fa da centinaia di anni viticoltura eroica. In sintesi, è la territorialità la vera caratteristica della produzione Monteleone.





ETNA ROSSO
Denominazione di Origine Controllata

Questo vino da uve Nerello Mascalese (90%) e Nerello Cappuccio (10%) è prodotto nel comune di Castiglione di Sicilia, sul versante Nord del vulcano, da una vigna di 50 anni allevata a contro spalliera con il sistema del cordone speronato. L'unicità di questo Etna Rosso Doc e le sue particolari caratteristiche organolettiche vanno ricondotte al terroir in cui il vino è prodotto: ci troviamo a poche centinaia di metri dal fiume Alcantara, qui i suoli si caratterizzano per la presenza di sabbie e ceneri vulcaniche ma anche e soprattutto per una piccola percentuale di argilla che aiuta a mantenere umido il terreno. Una freschezza che si ritrova in questo Etna Rosso la cui piacevole speziatura al naso è accompagnata dalla finezza della trama tannica e da una piacevole sapidità.



QUBBA ETNA ROSSO
Denominazione di Origine Controllata

Questo vino è prodotto da un'antica vigna coltivata nella tipica forma dell'alberello etneo. Ci troviamo nel Comune di Castiglione di Sicilia, sul versante Nord del vulcano ad un'altitudine di 500 metri sul livello del mare. Qui le viti di Nerello Mascalese (90%) e Nerello Cappuccio (10%) hanno 85 anni d'età e l'equilibrio che hanno raggiunto in quasi un secolo di vita permette di raccogliere uve di grande struttura e complessità. Qubba Etna Rosso è una limitatissima produzione, un vino che ha l'ambizione di raccontare la storia della viticoltura etnea e il lembo di terra in cui viene prodotto. Il lungo affinamento in tonneau prima e in bottiglia poi aiutano ad esaltare la profondità e l'equilibrio di questo Cru.



ETNA BIANCO
Denominazione di Origine Controllata



ANTHEMIS ETNA BIANCO
Denominazione di Origine Controllata



RUMEX ETNA ROSSO
Denominazione di Origine Controllata

Questo vino da uve 100% Carricante coltivate a 700 metri di altitudine sul versante Est vulcano si caratterizza per la sua bella lunghezza e sapidità. Ad esaltare le caratteristiche di questa uva a bacca bianca è senz'altro il microclima unico dei Comuni di Milo e Sant'Alfio, i più piovosi di Sicilia. La vinificazione in acciaio aiuta questo Etna Bianco DOC ad esprimersi al naso attraverso note fresche di pompelmo, fiori bianchi e pietra focaia.

Questo vino è prodotto da uve Carricante coltivate nel Comune di Sant'Alfio (versante Est dell'Etna) ad un altitudine di 900 metri. Si tratta di un vino da viticoltura eroica, di montagna. Le sue principali caratteristiche sono la grande verticalità smussata da una cremosità al sorso conferita da un lungo passaggio in tonneau di rovere francese. E' un vino concepito per l'invecchiamento e che non teme abbinamenti gastronomici inusuali.

Una piccola vigna centenaria (100% Nerella Mascalese) dà vita a questo vino che vuole raccontare la storia della viticoltura etnea. Allevate nella classica forma dell'alberello, a 680 metri sul livello del mare, queste viti producono uve che esprimono al meglio le potenzialità del terroir del versante Nord del vulcano. Eleganza e mineralità sono le parole che meglio sanno descrivere questa limitatissima produzione (sono solo 1300 le bottiglie prodotte nell'annata 2018).



CHAMPAGNE
MAILLY
GRAND CRU

TERROIR CHIC

I vini di questa cantina devono il loro carattere alle uve di un unico Grand Cru. La tenuta vinicola Mailly si estende su 35 lieux-dit con vigneti rivolti a nord, sud, est e ovest che crescono su pendii calcarei, ideali per la coltivazione dell'uva.

Il sottosuolo gessoso della zona di Mailly e il prevalere di pendii rivolti a nord regalano una freschezza minerale unica al Pinot Noir, che si unisce perfettamente alla sua robustezza, tratto distintivo di un Grand Cru di livello. Lo Chardonnay si fonde perfettamente, conferendogli una nota di particolare finezza.

Lo stile della Maison Mailly incarna perfettamente lo spirito della tenuta con la sua offerta di vini, ognuno dei quali si distingue per eccezionale equilibrio, carattere, classe ed eleganza.

LES CLASSIQUES: BRUT RÉSERVE, L'INTEMPORELLE

Lo Champagne è senza tempo, un classico intramontabile. La gamma di cuvée classici Mailly esprime lo stile della Maison, sapientemente declinato in assemblaggi di Champagne accuratamente selezionati. Il Mastro Cantiniere, anno dopo anno, applica la sua esperienza, utilizzando strumenti all'avanguardia, per ottenere il meglio di ogni vendemmia e creare blend capaci di unire vini provenienti da un singolo vigneto con vini Riserva della ricca e variegata collezione Mailly di vini fermi. Les Classiques sono i vini d'autore, lo specchio della tradizione Mailly.

COMPOSITION PARCELLAIRE: BLANC DE PINOT NOIR, ROSÉ DE MAILLY, EXTRA BRUT MILLÉSIMÉ

La selezione Mailly Composition Parcellaire è emblema del profondo e longevo legame con le vigne. Le uve provenienti da lotti selezionati nei 35 lieux-dits vengono raccolte e fermentate separatamente in modo da preservare le loro rispettive (e decisamente peculiari) caratteristiche aromatiche. L'unione di vini provenienti da diversi lieux-dits, e non di un singolo sito, consentono di creare assemblaggi complessi, con uno stile distintivo che si rinnova anno dopo anno.



Les Classiques

L'Intemporelle



Sfumature profonde di sapori, su più livelli, conferiscono a questo vino un'eccezionale eleganza estetica. Note floreali intrecciate con fragrante uva bianca e scorza di agrumi rivelano l'emergente maturità dell'annata, contrastata da un fondo di sucosità primaverile. Ad una spuma cremosa segue un palato setoso che libera agrumi vibranti ed arriva ad una frizzante sapidità e ad una punta di gesso.

UVAGGIO Pinot Noir 60% - Chardonnay 40%.

PROCESSO DI VINIFICAZIONE Raccolta manuale, pressatura a grappolo intero. Fermentazione alcolica a 15° C e malolattica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento sur lattes (bottiglie accatastate in orizzontale) nelle tradizionali maison et crayères (cantine in gesso).

BLEND I più raffinati Chardonnay e Pinot Noir dell'anno si uniscono per creare una cuvée d'annata che riflette lo stile inconfondibile della Maison Maily.

DOSAGGIO Da 6 a 7 g di zucchero per litro.

FORMATO Bottiglia 75 cl con esclusivo cofanetto di presentazione da regalo. Uno Champagne a edizione limitata, in speciali bottiglie bianche numerate.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Ideale per cene a buffet, aggiunge uno speciale tocco di classe alle tartine più appetitose. Perfetto anche per pasti a più portate, è particolarmente consigliato in abbinamento a scaloppine arrosto, branzino alla griglia in crosta di sale, rombo cucinato a piacere o risotto con tartufo bianco.

Composition Parcelleire

Extra Brut Millésimé



Un sentore di fumo di torba conferisce un'espressione matura a questo Champagne ottenuto principalmente da uve Pinot Noir. Note di tostatura e frutta a nocciolo ne evocano altre di spezie di bosco, incorniciate in un contesto più profondo di vinosità. Il palato mostra una profondità meravigliosa: agrumi all'apertura, con grande fermezza sul palato medio ed un vibrante carattere fruttato che, nel frattempo, si manifesta. Il dosaggio molto basso contribuisce al rinvigorente senso di armonia.

UVAGGIO Pinot Noir 75% - Chardonnay 25%.

PROCESSO DI VINIFICAZIONE Raccolta manuale; pressatura delle uve intere. Fermentazione alcolica a 15° e malolattica in vasche e botti di acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento sur lattes (bottiglie accatastate in orizzontale) nelle tradizionali maison et crayères (cantine in gesso).

BLEND Questo vino trae la sua eccellenza da uve di parcelle selezionate con un pedigree di vendemmie eccezionali in termini di equilibrio acidi/zuccheri.

DOSAGGIO Da 2 a 3g di zucchero per litro.

FORMATO Bottiglia 75 cl. / Magnum 150 cl.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Maily Extra Brut Vintage è lo champagne da aperitivo per eccellenza, con una consistenza leggera che richiede a gran voce tutto ciò che è succulento - ostriche piatte, caviale, carpacci di carne o pesce e altre prelibatezze del genere. Questa bollicina evanescente non deluderà nemmeno con l'autentico sushi o sashimi giapponese.

Composition Parcellaire

Rosé de Mailly



A deliziosi sentori di dolcezza che ricordano la meringa, e che risaltano attraverso sottili note floreali primaverili, si aggiungono un raffinato bouquet di frutti rossi e tutti i segni distintivi di un rosé prodotto in modo magistrale. Al palato è incredibilmente elegante, con note di lampone e ciliegia che si mescolano ad agrumi succosi, e che donano vitalità e profondità al vino.

UVAGGIO Pinot Noir 90% - Chardonnay 10%.

PROCESSO DI VINIFICAZIONE Uva raccolta a mano, disposta su un tavolo da triage, diraspata e pigiata. Macerazione per circa 24 h. Fermentazione alcolica a 15° C e malolattica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento sur lattes (bottiglie accatastate in orizzontale) nelle tradizionali maison et crayères (cantine in gesso).

BLEND Questo è un rosé de saignée, ovvero frutto di una breve macerazione (la quale permette di estrarre le note più delicate di colore) di uve provenienti da antichi vigneti di Pinot Noir, a cui si uniscono un poco di Chardonnay e Pinot Noir vinificato in rosso, per donare leggerezza, luminosità ed equilibrio.

DOSAGGIO 8 g di zucchero per litro.

FORMATO Bottiglia 75 cl.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Il nostro Champagne da aperitivo per eccellenza, il Rosé de Mailly, aggiungerà un tocco del fascino della Maison Mailly ad ogni tipo di cocktail party. Su una terrazza estiva o davanti ad un caldo focolare in inverno, il Rosé de Mailly non può mancare! Particolarmente consigliato con tapas, jamon ibérico, piccola selvaggina di piuma, carni bianche arrosto o filetto di cervo con mirtilli rossi (incredibilmente buono anche con formaggi erborinati). Per una nota più dolce, potete provare il Rosé de Mailly con un dessert a base di frutti di bosco o una charlotte di Biscuits Roses de Reims - abbinamento semplicemente paradisiaco.

Composition Parcellaire

Blanc de Pinot Noir



La prestigiosa cuvée della Maison Mailly crea un perfetto equilibrio tra freschezza e morbidezza, tra sottili sfumature di agrumi bilanciate da morbidi aromi di frutta tropicale tostata e di frumento maturato al sole. Il palato mostra moderata vivacità - un frutto pieno punteggiato da un tocco di agrume. Equilibrio e struttura speziata persistono attraverso un finale raffinato e sapientemente sapido.

UVAGGIO Pinot Noir 100%.

PROCESSO DI VINIFICAZIONE Vino di prima torchiatura invecchiato separatamente in vasche e botti (metodo solera). Invecchiamento tradizionale sur lattes (bottiglie accatastate in orizzontale) nelle tradizionali maison et crayères (cantine in gesso).

BLEND Lotti selezionati di uve provenienti da lieux-dits posti su pendii prevalentemente esposti a nord, adatti a creare una cuvée in grado di rivelare la straordinaria qualità delle uve di Pinot Noir di Champagne Mailly.

DOSAGGIO 8 g di zucchero per litro.

FORMATO Bottiglia 75 cl.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Un ottimo abbinamento per il foie gras, in tutte le sue forme, ma ugualmente adeguato con piatti più semplici: pesce saltato in padella, rombo arrosto al burro bianco e carni bianche particolarmente succulente, come il cappon di Bresse allevato all'aperto. Per gli amanti di sapori più esotici, il Blanc de Pinot Noir di Mailly si sposa bene con la cucina indiana, in particolare con ricette in stile Tandoori. Con il suo frutto morbido e delizioso, si presta anche a squisiti abbinamenti con i formaggi!

Les Classiques

Brut Réserve

Tonalità giallo oro iridescente, profumo pieno e fruttato, palato pulito. Uno champagne decisamente malizioso: schietto, elegante e profondamente sensuale, con bollicine accattivanti che esplodono letteralmente in un delizioso gusto fruttato. Accenni invitanti di pane appena tostato e imburrito rendono il nostro Brut Réserve lo Champagne ideale per allietare sia la conversazione che il palato.

UVAGGIO Pinot Noir 75% - Chardonnay 25%.

PROCESSO DI VINIFICAZIONE Raccolta manuale, pressatura delle uve intere. Fermentazione alcolica a 15° C e malolattica in vasche e botti di acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento sur lattes (bottiglie accatastate in orizzontale) nelle tradizionali maison et crayères (cantine in gesso).

BLEND Il Brut Réserve trae la sua complessità da un ricco blend di vini base provenienti da più di 600 lotti, combinati con un 30-40% di vini riserva di 10 diverse annate, invecchiati in vasche e botti di quercia.

DOSAGGIO 7 o 8 g di zucchero per litro.

FORMATO Bottiglia 37,5 cl / Bottiglia 75 cl / Magnum 150 cl / Jeroboam 300 cl e Mathusalem 600 cl con cofanetto di presentazione in legno.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Il Brut Réserve di Maily è l'aperitivo perfetto - un autentico must in un pranzo importante o in una cena romantica a base di Champagne. Ottima scelta anche per un cocktail party. Uno Champagne ideato per eventi conviviali, particolarmente adatto in abbinamento a piatti come il luciopeca su letto di porri, a formaggi cremosi come il Chaource, a torte di mele e gelati.



